



Pastetli Spezialitäten

Vorspeisen

Randen - Suppe mit Sauerrahm	9.5
Kleiner Nüsslisalat mit Croutons	9.5
Kleiner Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	12.5

Vegetarische Pastetli

Pastetli mit scharfem Curry – Gemüse	25.5
Pastetli mit Steinpilzen an einer Cognac – Rahmsauce	26.5

Fleisch Pastetli

Pastetli mit Pouletbrust und Broccoli	29.5
Pastetli mit Kalbgeschnetzeltem an einer Calvados – Sauce	34.5
Pastetli mit Rinds - Entrecôte - Streifen und Hollandaise	35.5

Zu allen Pastetli Spezialitäten servieren wir Ihnen,
je nach Wunsch, sautierten Reis mit Erbsen oder Pommes Frites.

Dessert

Hausgemachte, warme „Öpfuchüechli“ mit Vanillesauce	12.5
---	------

Weinempfehlung

Bafarela Grande Reserva, Douro, Portugal (JG 2016)		
Trauben: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	1.0 dl	8.5
	Magnum 1.5 Lit	120

*Intensive, blumige Noten. Im Gaumen gute Balance von Früchten
mit schönen Tannin - Strukturen. Langer anhaltender Abgang.*

„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 träffe“